



Standar Nasional Indonesia

---

## Penanganan ikan – Pembongkaran ikan beku dari kapal perikanan di pelabuhan



© BSN 2014

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
Pendahuluan.....	iii
1. Ruang lingkup .....	1
2. Acuan normatif .....	1
3. Istilah dan definisi .....	1
4. Bahan .....	1
5. Peralatan .....	2
6. Teknik pembongkaran ikan beku di atas kapal.....	2
Bibliografi .....	4





## **Prakata**

Standar Nasional Indonesia (SNI) Penanganan ikan – pembongkaran ikan beku dari kapal perikanan di pelabuhan perikanan merupakan standar baru dan disusun dengan maksud untuk:

1. Membuat istilah dan definisi pembongkaran ikan beku dari kapal perikanan dipelabuhan perikanan;
2. Menyeragamkan penamaan atau penyebutan pembongkaran ikan beku dari kapal perikanan dipelabuhan perikanan;
3. Menyiapkan bahan acuan/pedoman pembongkaran ikan beku dari kapal perikanan dipelabuhan perikanan rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, Subpanitia Teknis 65-05-S1 Perikanan Tangkap. Standar ini dibahas melalui rapat teknis, rapat prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam konsensus pada tanggal 27-29 November 2013 di Solo. Dalam pelaksanaan rapat teknis dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, pemerintah, akademisi, dan instansi lainnya yang terkait.

Standar ini telah dilakukan jajak pendapat pada 25 Agustus 2014 sampai 24 Oktober 2014 dengan hasil akhir RASNI.





## Pendahuluan

Penanganan ikan di atas kapal merupakan titik awal untuk mendapat produk perikanan tangkap yang baik sesuai dengan standar yang diinginkan.

Mutu ikan tidak dapat diperbaiki tetapi hanya dapat dipertahankan. Kerusakan atau penurunan mutu ikan dapat terjadi segera setelah ikan mengalami kematian, peristiwa ini terjadi karena mekanisme pertahanan normal ikan terhenti setelah ikan mengalami kematian. Adapun penyebab kerusakan ikan adalah bakteri, enzim dan reaksi kimia yang terdapat didalam tubuh ikan maupun lingkungan dimana ikan berada.

Untuk menjaga mutu ikan hasil tangkapan, maka perlu penanganan yang baik sejak ikan diangkat dari alat tangkap, diproses diatas kapal sampai proses selama penyimpanan dan pembongkarannya, sehingga ikan dapat sampai dikonsumsi dengan mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

Pembongkaran ikan dari kapal di pelabuhan perikanan merupakan salah satu proses penanganan ikan yang tidak dapat diabaikan agar mutu produk perikanan tangkap tetap terjaga.





## Penanganan ikan - Pembongkaran ikan beku dari kapal perikanan di pelabuhan

### 1. Ruang lingkup

Standar ini menetapkan istilah dan definisi, bahan, peralatan dan tehnik pembongkaran ikan beku dari kapal perikanan.

### 2. Acuan normatif

SNI 4110, *Ikan beku*

### 3. Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **penanganan ikan**

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

#### 3.2

##### **potensi bahaya**

kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*)

#### 3.3

##### **pembongkaran**

kegiatan pemindahan ikan dari palka sampai dengan di atas alat pengangkut ikan

#### 3.4

##### **ikan beku**

ikan yang mengalami perlakuan pencucian, dengan atau tanpa penyiangan dan selanjutnya dibekukan hingga suhu pusat mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah

#### 3.5

##### **penyortiran**

proses pemisahan atau pemilihan ikan diatas kapal menurut jenis, ukuran, dan kualitas

### 4. Bahan

#### 4.1 bahan baku

Semua jenis ikan dari jenis ikan bersirip (pisces) hasil penangkapan

#### 1.2 bahan penolong

##### **air laut bersih**

Air laut yang bebas dari kontaminasi mikrobiologi, bahan-bahan berbahaya dan/atau plankton laut beracun dalam jumlah tertentu yang dapat mempengaruhi keamanan dan mutu hasil perikanan.



## 5. Peralatan

### 5.1 Jenis peralatan

#### 5.1.1 peralatan pelindung diri

- a) sarung tangan
- b) Sepatu
- c) Helm
- d) pakaian kerja
- e) Masker

#### 5.1.2 peralatan kerja

- a) matras
- b) sikat deck
- c) katrol
- d) keranjang
- e) papan peluncur
- f) pencucian tangan
- g) Tangga portabel

### 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6. Teknik pembongkaran ikan beku di atas kapal

### 6.1 Penyiapan geladak kerja

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan : geladak kerja bersih dan terlindung dari panas matahari
- c) Petunjuk : geladak kerja disiram dengan air laut bersih dan disikat sampai bersih. Terpal dipasang diatas geladak kerja untuk melindungi dari panas matahari.

### 6.2 Pengecekan suhu ikan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan kemunduran mutu
- b) Tujuan : mengetahui suhu ikan
- c) Petunjuk : ikan sampel diambil dari palka secara acak. Bagian tubuh ikan yang tebal ditusuk sampai bagian tengah dan dimasukkan sensor termometer. Setelah beberapa saat dimana indikator termometer setabil, catat suhu yang ditunjukkan.

### 6.3 Pembongkaran ikan dari palka

- a) Potensi bahaya : cacat fisik, kontaminasi bakteri patogen dan penurunan mutu
- b) Tujuan : memindahkan ikan dari palka ke gladak kerja
- c) Petunjuk : ikan dikeluarkan dari palka dan diletakkan diatas geladak kerja dengan hati-hati. Untuk mengeluarkan ikan besar digunakan tali yang ditarik orang atau dengan katrol tenaga listrik. Untuk mengeluarkan ikan kecil digunakan serok (*scope net*) yang ditarik dengan katrol tenaga listrik.

### 6.4 Memindahkan ikan dari geladak kerja ke alat pengangkut

- a) Potensi bahaya : rusak fisik, kontaminasi bakteri patogen dan penurunan mutu
- b) Tujuan : memindahkan ikan dari geladak kerja ke alat pengangkut



- c) Petunjuk : Ikan dipindahkan dengan atau tanpa keranjang/wadah ke dalam alat pengangkut dengan hati-hati. Untuk memudahkan pemindahan ikan dari kapal ke alat pengangkut dapat digunakan papan peluncur, katrol atau alat lainnya. Alat pengangkut diberi tutup untuk melindungi panas matahari.





## Bibliografi

Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 01 Tahun 2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;

Penangkapan & Penanganan Ikan Tuna Segar Di Kapal Rawai Tuna.BBPPI Semarang, 2010.

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan

